叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 美味食谱：包括 Toll (delicious Recipes Including Toll House) 000001

2. 美味食谱：包括 Toll (delicious Recipes Including Toll House) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

美味食谱：包括 Toll (Delicious Recipes Including Toll House)

[dɪ'lɪʃəs] ['resəpɪz]
DELICIOUS **RECIPES**
可口的 食谱

美味食谱

[ɪn'kluːdɪŋ]
including
包括

包括

[təʊl] [haʊs]
Toll **House**
收费 房子

收费站

['tʃɒklət] ['kʊkiz]
CHOCOLATE **COOKIES**
巧克力 曲奇饼

巧克力曲奇

['nɛsˌleɪz]
NESTLÉ's
雀巢的

雀巢的

['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
SEMI **-** **SWEET** **CHOCOLATE**
半 - 甜的 巧克力

半甜巧克力

(['jeləʊ] ['leɪb(ə)l])
(**Yellow** **Label** **)**
(黄色的 标签)

（黄标）

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə][juːz] . . .
Be **sure** **to** **use** **.** **.** **.**
是 当然 到 使用 . . .

务必使用.....

7oz .
7oz **.**
7oz .

7盎司

[ɪ'kɒnəmi] [saɪz]
ECONOMY **SIZE**
经济 尺寸

经济装

['nɛsˌleɪz]
Nestlé's
雀巢的

雀巢的

['semi] - [swi:t]
SEMI - **SWEET**
半 - 甜的

半甜

['tʃɒklət]
CHOCOLATE
巧克力

巧克力

['pi:tə(r)] [keɪlɜ˞] ['koʊlər] [swɪs] ['tʃɔkəlits] [ˌsi: 'əʊ] [ɪŋk] ['fʊltən] , [en] . [waɪ] .
PETER **CAILLER** **KOHLER** **SWISS** **CHOCOLATES** **CO** **INC** **FULTON** **,** **N** **.** **Y** **.**
彼得 凯勒 科勒 瑞士 巧克力 一氧化碳 公司 富尔顿 , N . 是 .

彼得·凯勒·科勒瑞士巧克力有限公司 纽约州富尔顿

[æt; ət][jɔ:(r); jə(r)] ['grəusəz] [ɔ:(r)] ['feɪvərɪt] ['kændi]['kaʊntə(r)]
At **your** **grocer's** **or** **favorite** **candy** **counter**
在 你的 杂货店 或者 最喜欢的 糖果 柜台

在您常去的杂货店或您最喜欢的糖果柜台

[ai]
i
我

我

[ðə; ði] ['stɔ:ri] [ɒv; əv][ðə; ði] ['feɪməs] [təʊl] [haʊs] ['kʊkiz]
The **Story** **of** **the** **Famous** **Toll** **House** **Cookies**
这 故事 的 这 著名的 收费 房子 曲奇饼

著名收费站饼干的故事

[ɪn] [nju:] ['ɪŋglənd] , [ɒn][ðə; ði] ['aʊtskɜ:ts] [ɒv; əv]['(h)witmən] , [ˌmæsə'tʃu:sɪts] , [stændz][ə; eɪ] ['lʌvli] [əʊld]
In **New** **England** **,** **on** **the** **outskirts** **of** **Whitman** **,** **Massachusetts** **,** **stands** **a** **lovely** **old**
在 新的 英格兰 , 在 这 郊区 的 惠特曼 , 马萨诸塞州 , 站立 一个 迷人的 老的
[keɪp] [ˌsi: əʊ 'di:] [haʊs] .
Cape **Cod** **house** **.**
岬 鳕鱼 房子 .

在新英格兰，马萨诸塞州惠特曼郊外，矗立着一座美丽的古老科德角式房屋。

[bæk] [ɪn][ðə; ði] ['ɜ:li] - [ˌaɪ 'ti:][wɒz; wəz] [ju:st] [æz; əz][ə; eɪ][təʊl] [haʊs] [weə(r)] ['pæsndʒər]
Back **in** **the** **early** **1700's** **it** **was** **used** **as** **a** **toll** **house** **where** **passengers**
后退 在 这 早期的 - 它 曾是 用过的 作为 一个 收费 房子 在哪里 乘客
[tʃeɪndʒd] [ðeə(r)] ['hɔ:sɪz] ,
changed **their** **horses** **,**
已更改 他们的 马匹 ,

早在18世纪初，这里曾被用作收费站，乘客们会在这里更换马匹。

[daind] , [ænd; ənd] [peɪd] [ðeə(r)][təʊl] ['t͡ʃɑ:d͡ʒɪz] .
dined **,** **and** **paid** **their** **toll** **charges** **.**
用餐 , 和 有薪酬的 他们的 收费 收费 .

他们用餐并支付了过路费。

[ðə; ði] [təʊl] [haʊs] [æt; ət] ['(h)witmən] , [mæs] .
THE **TOLL** **HOUSE** **AT** **WHITMAN** **,** **MASS** **.**
这 收费 房子 在 惠特曼 , 大量的 .

马萨诸塞州惠特曼收费站

[ˌaɪ 'ti:][wɒz; wəz][hɪə(r)][ɪn] - [ðæt] [ru:θ] ['weɪkfi:ld] , [ə; eɪ] [wel] - [nəʊn] [ˌdaɪə'tɪʃn] [ænd; ənd]
It **was** **here** **in** **1930** **that** **Ruth** **Wakefield** **,** **a** **well** **-** **known** **dietician** **and**
它 曾是 这里 在 - 那 露丝 韦克菲尔德 , 一个 出色地 - 已知 营养师 和
['lektʃərə(r)] ,
lecturer **,**
讲师 ,

1930年，著名营养学家兼讲师露丝·韦克菲尔德正是在这里。

['stɑːtɪd]	[hɜː(r); hə(r)]	[naʊ]	['feɪməs]	[ɪn]	,	['kɔːlɪŋ]	[ˌaɪ 'tiː]	“	[ðə; ðɪ][təʊl]	[haʊs]	,
started	**her**	**now**	**famous**	**inn**	**,**	**calling**	**it**	**“**	**The**	**Toll**	**House**	**,**
开始	她	现在	著名的	客栈	,	呼叫	它	“	这	收费	房子	,

她创办了现在著名的旅馆，并将其命名为“收费站旅馆”。

”	[weə(r)]	[əʊld]	-	['fæʃ(ə)nd]	['feɪvərɪts]	[ænd; ənd]	[njuː]	['resəpɪz]	[ɑː(r); ə(r)]	['keəfəli]	[prɪ'peəd]	[ænd; ənd]
”	**where**	**old**	**-**	**fashioned**	**favorites**	**and**	**new**	**recipes**	**are**	**carefully**	**prepared**	**and**
”	在哪里	老的	-	造型	收藏夹	和	新的	食谱	是	小心	准备	和

[sɜːvd]	[ɪn][ə; eɪ]	['mɒd(ə)n]	['ætməsfɪə(r)]	.
served	**in**	**a**	**modern**	**atmosphere**	**.**
服务	在	一个	现代的	气氛	.

“在这里，传统的经典菜肴和新式食谱都经过精心烹制，并在现代化的氛围中供应。”

[ə'mʌŋ]	[ðiːz]	[dɪ'lɪʃəs]	['resəpɪz]	[wɪtʃ]	['mɪsɪz]	.	['weɪkfiːld]	[hæz; həz]	[kri'eɪtɪd]	[ɪz][ðə; ðɪ]	[njuː]	[ænd; ənd]
Among	**these**	**delicious**	**recipes**	**which**	**Mrs**	**.**	**Wakefield**	**has**	**created**	**is**	**the**	**new**	**and**
之中	这些	可口的	食谱	哪个	太太	.	韦克菲尔德	有	创建	是	这	新的	和

['dɪfrənt]	[kaɪnd][ɒv; əv]	['tʃɒklət]	['kʊki]	.
different	**kind**	**of**	**chocolate**	**cookie**	**.**
不同的	种类	的	巧克力	曲奇饼	.

韦克菲尔德夫人创作的这些美味食谱中，有一种新颖独特的巧克力饼干。

[ðɪs]	['resəpi]	['lɪstɪd]	[ɒn][ðə; ðɪ]	['ɒpəzɪt]	[peɪdʒ]	,	[ɪz]['teɪkən][frɒm; frəm]['mɪsɪz]	.	[weɪkfiːldz]	[əʊn]	[kʊk]
This	**recipe**	**listed**	**on**	**the**	**opposite**	**page**	**,**	**is**	**taken**	**from**	**Mrs**	**.**	**Wakefield's**	**own**	**cook**
这	食谱	列出	在	这	对面的	页	,	是	已采取	从	太太	.	韦克菲尔德的	自己的	厨师

[bʊk]	.
book	**.**
书	.

对面页所列的这个食谱，摘自韦克菲尔德夫人自己的烹饪书。

[ɔːl]	['ʌðə(r)]	['resəpɪz]	[kən'teɪnd]	[ɪn]	[ðɪs]	['bʊklət]	[hæv; həv]	[biːn]	[dɪ'raɪvd]	[frɒm; frəm]	['ʌðə(r)]	['sɔːsɪz]	.
All	**other**	**recipes**	**contained**	**in**	**this**	**booklet**	**have**	**been**	**derived**	**from**	**other**	**sources**	**.**
全部	其他	食谱	包含	在	这	小册子	有	到过	衍生的	从	其他	来源	.

本手册中所有其他食谱均来自其他来源。

[ðeə(r)]	[ɪz][ə; eɪ]	[teɪst]	[sə'praɪz]	[ɪn]	[ðiːz]	['tendə(r)]	,	['gəʊldən]	[braʊn]	[təʊl]	[haʊs]	['kʊkiz]	.
There	**is**	**a**	**taste**	**surprise**	**in**	**these**	**tender**	**,**	**golden**	**brown**	**Toll**	**House**	**cookies**	**.**
那里	是	一个	品尝	惊喜	在	这些	投标	,	金的	棕色的	收费	房子	曲奇饼	.

这些口感松软、金黄色的 Toll House 曲奇饼干，味道令人惊喜。

[ə; eɪ]	['kriːmi]	[bɪt][ɒv; əv]	['nɛsˌleɪz]	['semi]	-	[swiːt]	['tʃɒklət]	[ænd; ənd][ðə; ðɪ]['fleɪvə(r)][ɒv; əv]['wɔːlnʌt]
A	**creamy**	**bit**	**of**	**Nestlé's**	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**	**and**	**the**	**flavor**	**of**	**walnut**
一个	奶油状	少量	的	雀巢的	半	-	甜的	巧克力	和	这	味道	的	核桃

[meɪk]	[ə; eɪ]	[pə'tɪkjələli]	['hæpi]	[ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n]	.
make	**a**	**particularly**	**happy**	**combination**	**.**
制作	一个	特别	快乐的	组合	.

雀巢半甜巧克力的香浓口感与核桃的美味完美融合，令人愉悦。

['əʊnli]	[wɪð]	['nɛsˌleɪz]	['semi]	-	[swiːt]	['tʃɒklət]	[kæn; kən][juː; jʊ]	[ə'tʃiːv]	[ðɪs]	['pɜːfɪkt]	[blend]	[ɒv; əv]
Only	**with**	**Nestlé's**	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**	**can**	**you**	**achieve**	**this**	**perfect**	**blend**	**of**
仅有的	和	雀巢的	半	-	甜的	巧克力	能	你	达到	这	完美的	混合	的

['fleɪvə(r)]	.
flavor	**.**
味道	.

只有雀巢半甜巧克力才能带来这种完美的口味融合。

['kɒpiraɪt]	-	, [baɪ][lə'mɑːnt]	,	['kɔːrlɪs]	&	[ˌsiː 'əʊ]	.	,	[njuː]	York1
Copyright	**1939**	**,**	**by**	**Lamont**	**,**	**Corliss**	**&**	**Co**	**.**	**,**	**New**	**York1**
版权	-	, 经过		拉蒙特	,	科利斯	&	合作	.	,	新的	York1

版权所有 1939 年，Lamont, Corliss & Co.，纽约[1]

[təʊl] [haʊs]
Toll **House**
收费 房子

收费站

['tʃɒklət] ['kʊkiz] [[wʌn]]
CHOCOLATE **COOKIES** **[** **1** **]**
巧克力 曲奇饼 [1]

巧克力曲奇[1]

[kriːm]
Cream
奶油

奶油

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]
1 **cup** **butter** **,** **add**
1 杯子 黄油 , 添加

杯黄油，加入

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
¾ **cup** **brown** **sugar**
¾ 杯子 棕色的 糖

¾ 杯红糖

¾ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd]
¾ **cup** **granulated** **sugar** **and**
¾ 杯子 颗粒状 糖 和

¾ 杯砂糖和

[ˌtuː'tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [həʊl] .
2 **eggs** **beaten** **whole** **.**
2 鸡蛋 被打败 所有的 .

2个鸡蛋打散。

[dɪ'zɒlv]
Dissolve
溶解

溶解

[wʌn] [tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['səʊdə] [ɪn]
soda **in**
苏打 在

苏打水

[wʌn] [tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[hɒt] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [mɪks] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð]
hot **water** **,** **and** **mix** **alternately** **with**
热的 水 , 和 混合 交替 和

用热水，并与……交替混合

2¼ [kʌps] ['flaʊə(r)] ['sɪftɪd] [wɪð]
2¼ **cups** **flour** **sifted** **with**
2¼ 杯子 面粉 筛过的 和

2¼ 杯过筛面粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt] .
salt **.**
盐 .

盐。

['lɑːstli] [ˌeɪ diː 'diː]
Lastly **add**
最后 添加

最后添加

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd]
1 **cup** **chopped** **nuts** **and**
1 杯子 切碎 坚果 和

杯切碎的坚果和

[ˌtuː'tuː] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑːrz] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .
2 **Economy** **size** **bars** **(** **7** **oz** **.**
2 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .

块经济装巧克力棒（7 盎司）

[ˌiː 'eɪ] .)
ea **.** **)**
ea .)

ea.)

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [kʌt][ɪn] ['piːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [piː] .
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate** **which** **have** **been** **cut** **in** **pieces** **the** **size** **of** **a** **pea** **.**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力 哪个 有 到过 切 在 件 这 尺寸 的 一个 豌豆 .

雀巢半甜巧克力被切成豌豆大小的小块。

['fleɪvə(r)] [wɪð]
Flavor **with**
味道 和

风味

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə] [ænd; ənd][drɒp][baɪ][hɑːf] ['tiːspuːn] [ɒn][ə; eɪ] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːt] .
vanilla **and** **drop** **by** **half** **teaspoons** **on** **a** **greased** **cookie** **sheet** **.**
香草 和 降低 经过 一半 茶匙 在 一个 涂油 曲奇饼 床单 .

加入香草精，用半茶匙的量滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɪn] 375° [ef] . ['ʌv(ə)n] .
Bake **10** **to** **12** **minutes** **in** **375°** **F** **.** **oven** **.**
烤 - 到 - 分钟 在 375° F . 烤箱 .

在 375°F 的烤箱中烘烤 10 至 12 分钟。

[meɪks] - ['kʊkiz] .
Makes **100** **cookies** **.**
制作 - 曲奇饼 .

可制作100块饼干。

[[wʌn]] [ðɪs] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [dɪ'lɪʃəs] ['resəpɪz] [meɪ] [bi:; bi] [faʊnd] [ɪn]['mɪsɪz] . [ru:θ] [weɪkfi:ldz] [kʊk]
[1] This and other delicious recipes may be found in Mrs . Ruth Wakefield's cook
[1] 这 和 其他 可口的 食谱 可能 是 成立 在 太太 . 露丝 韦克菲尔德的 厨师
[bʊk] “ [təʊl] [haʊs] [traɪd] [ænd; ənd] [tru:] ['resəpɪz] .
book “ Toll House Tried and True Recipes .
书 “ 收费 房子 尝试 和 真的 食谱 .

[1]这道菜和其他美味食谱可以在露丝·韦克菲尔德夫人的烹饪书《托尔豪斯久经考验的食谱》中找到。

” [ɒn] [seɪl] [æt; ət][ɔ:l] ['bʊkˌstɔ:rz] .
” On sale at all bookstores .
” 在 销售 在 全部 书店 .

“各大书店均有售。”

[də'rekʃ(ə)nz] [fɔ:(r); fə(r)][ju:z]
DIRECTIONS FOR USE
方向 为了 使用

使用方法

[hɪrz] [ə; eɪ][hɪnt] !
Here's a hint !
这里是 一个 暗示 !

给你个提示!

[bɪ'fɔ:(r)] ['stɑrtɪŋ] [jɔ:(r); jə(r)][təʊl] [haʊs] ['tʃɒklət] ['kʊkiz] ,
Before starting your Toll House Chocolate Cookies ,
前 开始 你的 收费 房子 巧克力 曲奇饼 ,

在开始制作 Toll House 巧克力曲奇之前，

[ʌn'ræp] [jɔ:(r); jə(r)][bɑ:(r)][ɒv; əv] ['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swi:t] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ][spɒt] ['slaɪtli]
unwrap your bar of Nestlé's Semi - Sweet and put it in a spot slightly
拆开 你的 酒吧 的 雀巢的 半 - 甜的 和 放 它 在 一个 点 轻微地
['wɔ:mə(r)][ðæn; ðən] [ru:m] ['temprətʃə(r)] ([ə'baʊt] 80° [ef] .) ,
warmer than room temperature (about 80° F .) ,
更温暖 比 房间 温度 (关于 80° F .) ,

打开雀巢半甜巧克力的包装，把它放在比室温略高的地方（大约 80 华氏度）。

[bʌt; bət][du:; də][nɒt] [melt] .
but do not melt .
但 做 不是 熔化 .

但不要融化。

[jʊl] [bi:; bi] [sə'praɪzd] [tu:; tə] [si:] [haʊ] ['i:zi] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][kʌt][ðə; ði][bɑ:(r)] [wɪð] [jɔ:(r); jə(r)]['peərɪŋ]
You'll be surprised to see how easy it is to cut the bar with your paring
你会 是 惊讶 到 看 如何 简单的 它 是 到 切 这 酒吧 和 你的 削皮
[naɪf] . [ˌtu:'tu:]
knife . 2
刀 . 2

你会惊讶地发现，用削皮刀切这块巧克力是多么容易。

['bɪʃəps] [keɪk]
BISHOP'S CAKE
主教的 蛋糕

主教蛋糕

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)]
1½ cups sifted all - purpose flour
1½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

1.5 杯过筛通用面粉

1½ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1½ teaspoons baking powder
1½ 茶匙 烘烤 粉末

1½茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θriː] [egz] , [wel] - ['biːt(ə)n]
3 eggs , well - beaten
3 鸡蛋 , 出色地 - 被打败

3个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
1 cup granulated sugar
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] [bɑː(r)] (['sɛvən] [ˌəʊ 'zed] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kɔːsli] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌt] [miːts]
2 cups coarsely chopped walnut meats
2 杯子 粗略地 切碎 核桃 肉类

杯粗切核桃仁

[wʌn] [kʌp] ['kɔːsli] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]
1 cup coarsely cut - up dates
1 杯子 粗略地 切 - 向上 日期

杯粗切的枣

[wʌn] [kʌp] [hɑːvd] ['kændid] ['tʃeriz]
1 cup halved candied cherries
1 杯子 减半 脯 樱桃

杯对半切开的蜜饯樱桃

[kʌt] ['tʃɒklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [piː] .
Cut chocolate into pieces the size of a pea .
切 巧克力 进入 件 这 尺寸 的 一个 豌豆 .

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[sɪft] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .
Sift the dry ingredients together three times .
筛 这 干燥 原料 一起 三 时代 .

将干料一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Add the sugar to the well - beaten eggs , and beat again .
添加 这 糖 到 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 , 和 打 再次 .

将糖加入打散的鸡蛋中，再次搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɒklət] , [nʌts] , [deɪts] [ænd; ənd] ['tʃeriz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .
Add the chocolate , nuts , dates and cherries to the flour mixture .
添加 这 巧克力 , 坚果 , 日期 和 樱桃 到 这 面粉 混合物 .

将巧克力、坚果、枣和樱桃加入面粉混合物中。

[ðen] [fəʊld] [ðɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] [eg] ['mɪkstʃə(r)] .
Then fold this into the egg mixture .
然后 折叠 这 进入 这 蛋 混合物 .

然后将其拌入鸡蛋混合物中。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [ləʊf][pæn] , [ə'baʊt] 9½ - [eks] 5½ - [eks] 2¾ - ,

Pour	into	a	greased	loaf	pan	,	about	9½	'	x	5½	'	x	2¾	'	,
倒	进入	一个	涂油	面包	平底锅	,	关于	9½	-	x	5½	-	x	2¾	-	,

倒入抹了油的吐司模具中，尺寸约为 9½″ x 5½″ x 2¾″，

[wɪð] ['bɒtəm] [laɪnd] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)] .

with	bottom	lined	with	waxed	paper	.
和	底部	衬里	和	打蜡	纸	.

底部衬有蜡纸。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ɒv; əv] 325° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] 1½ ['aʊəz] .

Bake	in	moderate	oven	of	325°	F	.	for	1½	hours	.
烤	在	缓和	烤箱	的	325°	F	.	为了	1½	小时	.

在 325°F 的中等温度下烘烤 1.5 小时。

['testɪd] [ænd; ənd] [ə'pruːvd] [baɪ] [gʊd] ['haʊskiːpɪŋ] ['ɪnstɪtjuːt] .

Tested	and	approved	by	Good	Housekeeping	Institute	.
测试	和	得到正式认可的	经过	好的	家政	研究所	.

经《好管家》杂志社测试和认可。

['tʃɒklət] [deɪt] [nʌt] [keɪk]

CHOCOLATE	DATE	NUT	CAKE
巧克力	日期	坚果	蛋糕

巧克力枣椰坚果蛋糕

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¼	cup	butter
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːt(ə)n]

2	eggs	,	beaten
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

2½	cups	sifted	all	-	purpose	flour
2½	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

2½ 杯过筛通用面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3	teaspoons	baking	powder
3	茶匙	烘烤	粉末

3茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ **teaspoon** **nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [deɪts]
1 **cup** **chopped** **dates**
1 杯子 切碎 日期

杯切碎的枣

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts]
½ **cup** **chopped** **walnuts**
½ 杯子 切碎 核桃

半杯切碎的核桃

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Melt **chocolate** **in** **double** **boiler** **.**
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Cream **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['tʃɒklət] , [mɪks] ['θʌrəli] .
Add **eggs** **and** **melted** **chocolate** **,** **mix** **thoroughly** **.**
添加 鸡蛋 和 融化 巧克力 , 混合 彻底 .

加入鸡蛋和融化的巧克力，充分搅拌。

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] [θriː] [taɪmz] .
Sift **together** **flour** **,** **salt** **,** **baking** **powder** **and** **spices** **three** **times** **.**
筛 一起 面粉 , 盐 , 烘烤 粉末 和 香料 三 时代 .

将面粉、盐、泡打粉和香料一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] .
Add **to** **chocolate** **mixture** **alternately** **with** **milk** **.**
添加 到 巧克力 混合物 交替 和 牛奶 .

将牛奶和巧克力粉交替加入巧克力混合物中。

[biːt] [wel] .
Beat **well** **.**
打 出色地 .

打得好。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add **vanilla** **,** **dates** **and** **nuts** **.**
添加 香草 , 日期 和 坚果 .

加入香草精、椰枣和坚果。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [ləʊf] [tɪn] [æt; ət] 375° [ef] . - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**greased**	**loaf**	**tin**	**at**	**375°**	**F**	**.**	**40**	**to**	**45**	**minutes**	**.**
烤	在	涂油	面包	锡	在	375°	F	.	-	到	-	分钟	.

在抹了油的吐司模具中，以 375°F 的温度烘烤 40 至 45 分钟。

([sɜːv] [wɪð] ['fəʊmi] ['lemən] [sɔːs] .) [θriː]

(	**Serve**	**with**	**Foamy**	**Lemon**	**Sauce**	**.**	**)**	**3**
(	服务	和	泡沫状	柠檬	酱	.	)	3

（佐以泡沫柠檬酱。）3

['tʃɒklət] ['mɑːb(ə)l] [keɪk]

CHOCOLATE	**MARBLE**	**CAKE**
巧克力	大理石	蛋糕

巧克力大理石蛋糕

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] [bɑː(r)] (['sɛvən] [ˌəʊ 'zed] .)

1	**Economy**	**Size**	**Bar**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]

Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n]

2	**eggs**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	出色地	被打败

2个打散的鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**cake**	**flour**
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3	**teaspoons**	**baking**	**powder**
3	茶匙	烘烤	粉末

3茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][wʌn] ['ɒrɪndʒ]

grated	**rind**	**of**	**one**	**orange**
磨碎的	果皮	的	一	橙子

一个橙子的磨碎橙皮

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Melt	**chocolate**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
熔化	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

隔水融化巧克力。

[kriːm] [tə'geðə(r)] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

Cream	**together**	**butter**	**and**	**sugar**	**.**
奶油	一起	黄油	和	糖	.

将黄油和糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [biːt] [wel] .

Add	**eggs**	**,**	**beat**	**well**	**.**
添加	鸡蛋	,	打	出色地	.

加入鸡蛋，搅拌均匀。

[sɪft] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [θriː] [taɪmz] .

Sift	**flour**	**,**	**salt**	**and**	**baking**	**powder**	**three**	**times**	**.**
筛	面粉	,	盐	和	烘烤	粉末	三	时代	.

将面粉、盐和泡打粉过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] .

Add	**flour**	**mixture**	**alternately**	**with**	**milk**	**.**
添加	面粉	混合物	交替	和	牛奶	.

面粉混合物与牛奶交替加入。

[mɪks]['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Mix	**after**	**each**	**addition**	**.**
混合	后	每个	添加	.

每次添加后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[dɪ'vaɪd]['bætə(r)][ɪn][hɑːf] .

Divide	**batter**	**in**	**half**	**.**
划分	连击	在	一半	.

将面糊分成两份。

[tuː; tə][wʌn][hɑːf] , [ˌeɪ diː 'diː]['greɪtɪd][raɪnd] ; [tuː; tə]['ʌðə(r)][hɑːf] , [ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .

To	**one**	**half**	**,**	**add**	**grated**	**rind**	**;**	**to**	**other**	**half**	**,**	**add**	**melted**	**chocolate**	**.**
到	一	一半	,	添加	磨碎的	果皮	;	到	其他	一半	,	添加	融化	巧克力	.

其中一半加入磨碎的果皮；另一半加入融化的巧克力。

[pleɪs] [ɔːl'tɜːnət] ['spuːnful] [ɒv; əv][ðə; ði] [tuː] ['bætə] [saɪd][baɪ][saɪd][ɪn] [griːzd] [ləʊf][tɪn] .

Place	**alternate**	**spoonfuls**	**of**	**the**	**two**	**batters**	**side**	**by**	**side**	**in**	**greased**	**loaf**	**tin**	**.**
地方	备用	一勺	的	这	二	击球手	边	经过	边	在	涂油	面包	锡	.

将两种面糊交替舀入抹了油的吐司模具中。

[kʌt] [θruː] ['bætə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['spætʃələ] ['sevrəl] [taɪmz] [ɪn] [iːtʃ] [də'rekʃ(ə)n] .

Cut	**through**	**batter**	**with**	**a**	**spatula**	**several**	**times**	**in**	**each**	**direction**	**.**
切	通过	连击	和	一个	抹刀	一些	时代	在	每个	方向	.

用抹刀在面糊中来回划几刀。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**350°**	**F**	**.**	**for**	**about**	**50**	**minutes**	**.**
烤	在	350°	F	.	为了	关于	-	分钟	.

在 350°F 的温度下烘烤约 50 分钟。

['stændəd] [wʌn] - [eg] [keɪk]
STANDARD ONE - EGG CAKE
标准 一 - 蛋 蛋糕

标准单蛋蛋糕

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)]
1½ cups sifted all - purpose flour
1½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

1.5 杯过筛通用面粉

2½ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2½ teaspoons baking powder
2½ 茶匙 烘烤 粉末

2½茶匙泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

⅔ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

¾ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
¾ teaspoon vanilla
¾ 茶匙 香草

¾茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] [θri:] [taɪmz] .
Sift flour with baking powder and salt three times .
筛 面粉 和 烘烤 粉末 和 盐 三 时代 .

将面粉、泡打粉和盐过筛三次。

[kri:m] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [bi:t] .
Cream butter , add sugar gradually , beat .
奶油 黄油 , 添加 糖 逐步地 , 打 .

搅打黄油，逐渐加入糖，继续搅打。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bi:t(ə)n] [eg] .
Add beaten egg .
添加 被打败 蛋 .

加入打散的鸡蛋。

[ˌeɪ di: 'di:] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ɔ:l'tɜ:nətli] [wɪð] [mɪlk] .
Add dry ingredients alternately with milk .
添加 干燥 原料 交替 和 牛奶 .

干料和牛奶交替加入。

[biːt] .
Beat **.**
打 .

打。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] . [fɔːr]
Bake **at** **350°** **F** **.** **for** **30** **minutes** **.** **4**
烤 在 350° F . 为了 - 分钟 . 4

在 350°F 下烘烤 30 分钟。4

[ɪˈkɒnəmi] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]
ECONOMY **DEVIL'S** **FOOD** **CAKE**
经济 魔鬼的 食物 蛋糕

经济型魔鬼蛋糕

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)]
⅓ **cup** **butter**
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]
1 **egg** **,** **unbeaten**
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

[wʌn] [ɪˈkɒnəmi] [saɪz] [bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)
1 **Economy** **Size** **Bar** **(** **7** **oz** **.** **)**
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

½ [kʌp] [θɪk] ['saʊə(r)] [kriːm]
½ **cup** **thick** **sour** **cream**
½ 杯子 厚的 酸的 奶油

半杯浓稠酸奶油

¾ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
¾ **cup** **sweet** **milk**
¾ 杯子 甜的 牛奶

¾ 杯甜牛奶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **cake** **flour**
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə]
1 **teaspoon** **soda**
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] , [kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ['θʌrəli] .
Melt chocolate in double boiler , cream butter and sugar thoroughly .
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 , 奶油 黄油 和 糖 彻底 .

将巧克力隔水融化，黄油和糖充分搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .
Add egg , mix well , and stir in the melted chocolate .
添加 蛋 , 混合 出色地 , 和 搅拌 在 这 融化 巧克力 .

加入鸡蛋，搅拌均匀，然后拌入融化的巧克力。

[mɪks] [ɪn] ['saʊə(r)] [kriːm] .
Mix in sour cream .
混合 在 酸的 奶油 .

加入酸奶油。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] .
Sift dry ingredients together three times , add alternately with milk .
筛 干燥 原料 一起 三 时代 , 添加 交替 和 牛奶 .

将干性材料一起过筛三次，与牛奶交替加入。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [wel] - [griːzd] [naɪn] - [pænz] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in two well - greased 9 ' pans at 350° F . for 35 minutes .
烤 在 二 出色地 - 涂油 9 - 平底锅 在 350° F . 为了 - 分钟 .

在两个涂好油脂的 9 英寸烤盘中，以 350°F 的温度烘烤 35 分钟。

[sɜːv] [wɪð] ['ɒrɪndʒ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['frɒstɪŋ] .
Serve with Orange Filling and Frosting .
服务 和 橙子 填充 和 糖霜 .

佐以橙子馅和糖霜食用。

['flʌfi] ['tʃɒklət] [keɪk]
FLUFFY CHOCOLATE CAKE
蓬松的 巧克力 蛋糕

蓬松巧克力蛋糕

⅔ [kʌp] ['bʌtə(r)]
⅔ cup butter
⅔ 杯子 黄油

⅔ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] [egz] ， [wel] ['biːt(ə)n]
3 **eggs** **,** **well** **beaten**
3 鸡蛋 ，出色地 被打败

3个鸡蛋，充分打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)
1 **Economy** **Size** **Bar** **(** **7** **oz** **.** **)**
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

2杯过筛的中筋面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 **teaspoons** **baking** **powder**
3 茶匙 烘烤 粉末

3茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Melt **chocolate** **in** **double** **boiler** **.**
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Cream **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] ， [və'nɪlə] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .
Add **eggs** **,** **vanilla** **and** **stir** **in** **melted** **chocolate** **.**
添加 鸡蛋 ， 香草 和 搅拌 在 融化 巧克力 .

加入鸡蛋、香草精，搅拌均匀后拌入融化的巧克力。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .
Sift **dry** **ingredients** **together** **three** **times** **.**
筛 干燥 原料 一起 三 时代 .

将干性材料一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] [tuː; tə] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] , [biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl]

Add	alternately	with	milk	to	chocolate	mixture	,	beat	after	each	addition	until
添加	交替	和	牛奶	到	巧克力	混合物	,	打	后	每个	添加	直到

[smuːð] .

smooth	.
光滑的	.

将牛奶和巧克力粉交替加入巧克力混合物中，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [wel] - [griːzd] [pænz][æt; ət] 350° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	two	well	-	greased	pans	at	350°	F	.	for	35	minutes	.
烤	在	二	出色地	-	涂油	平底锅	在	350°	F	.	为了	-	分钟	.

在两个抹了油的烤盘中，以 350°F 的温度烘烤 35 分钟。

[sɜːv] [wɪð] ['nɛsˌleɪz] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] . [faɪv]

Serve	with	Nestlé's	Chocolate	Fudge	Frosting	.	5
服务	和	雀巢的	巧克力	做傻事	糖霜	.	5

佐以雀巢巧克力软糖糖霜食用。5

['tʃɒklət] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊkiz]

CHOCOLATE	REFRIGERATOR	COOKIES
巧克力	冰箱	曲奇饼

巧克力冰箱饼干

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]

½	cup	butter
½	杯子	黄油

半杯黄油

1½ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1½	cups	brown	sugar
1½	杯子	棕色的	糖

1.5 杯红糖

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]

1	egg	,	unbeaten
1	蛋	,	不败

个鸡蛋，未打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	all	-	purpose	flour
2	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

2杯过筛的中筋面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	baking	powder
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] [bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz]	['semi]	-	[swiːt]	['tʃɒklət]
Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[wʌn]	[kʌp]	[tʃɒpt]	['wɔːlnʌts]
1	**cup**	**chopped**	**walnuts**
1	杯子	切碎	核桃

杯切碎的核桃

[kʌt]	['tʃɒklət]	['ɪntuː]	['piːsɪz]	[ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]	[piː]	.
Cut	**chocolate**	**into**	**pieces**	**the**	**size**	**of**	**a**	**pea**	**.**
切	巧克力	进入	件	这	尺寸	的	一个	豌豆	.

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[kriːm]	['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)]	['θʌrəli]	.
Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**thoroughly**	**.**
奶油	黄油	和	糖	彻底	.

充分搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː]	[ʌn'biːtn]	[eg]	[ænd; ənd][mɪks]	[ʌn'tɪl]	[smuːð]	.
Add	**unbeaten**	**egg**	**and**	**mix**	**until**	**smooth**	**.**
添加	不败	蛋	和	混合	直到	光滑的	.

加入未打散的鸡蛋，搅拌至顺滑。

[sɪft]	[tə'geðə(r)]	['flaʊə(r)]	,	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt]	[θriː]	[taɪmz]	.
Sift	**together**	**flour**	**,**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**three**	**times**	**.**
筛	一起	面粉	,	烘烤	粉末	和	盐	三	时代	.

将面粉、泡打粉和盐一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː]	[tuː; tə]	['bʌtə(r)][ænd; ənd]	['ʃʊgə(r)]	['mɪkstʃə(r)]	.
Add	**to**	**butter**	**and**	**sugar**	**mixture**	**.**
添加	到	黄油	和	糖	混合物	.

加入黄油和糖的混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː]	['tʃɒklət]	['piːsɪz]	[ænd; ənd]	[nʌts]	[tuː; tə][ðə; ði]	['mɪkstʃə(r)]	.
Add	**chocolate**	**pieces**	**and**	**nuts**	**to**	**the**	**mixture**	**.**
添加	巧克力	件	和	坚果	到	这	混合物	.

在混合物中加入巧克力碎和坚果。

[ʃeɪp]	[dəʊ]	['ɪntuː][ə; eɪ]	[fɜːm]	[rəʊl]	[ə'baʊt]	[ˌtuː'tuː]	['ɪntʃɪz]	[ɪn][daɪ'æmɪtə(r)]	.
Shape	**dough**	**into**	**a**	**firm**	**roll**	**about**	**2**	**inches**	**in**	**diameter**	**.**
形状	面团	进入	一个	公司	卷	关于	2	英寸	在	直径	.

将面团揉成直径约 2 英寸的紧实卷状。

[rəʊl]	['taɪtli]	[ɪn][wæks]['peɪpə(r)]	[ænd; ənd]	[stɔː(r)]	[ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]	[ʌn'tɪl]	['redi]	[tuː; tə]	[beɪk]	.
Roll	**tightly**	**in**	**wax**	**paper**	**and**	**store**	**in**	**refrigerator**	**until**	**ready**	**to**	**bake**	**.**
卷	紧紧	在	蜡	纸	和	店铺	在	冰箱	直到	准备好	到	烤	.

用蜡纸紧紧卷起，放入冰箱冷藏，待烘烤时取出。

[kʌt]	[ɪn]	¼	-	[ɪntʃ]	['slaɪsɪz]	.
Cut	**in**	**¼**	**-**	**inch**	**slices**	**.**
切	在	¼	-	英寸	切片	.

切成¼英寸厚的片。

[beɪk]	[æt; ət]	350°	[ef]	.	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]	.
Bake	**at**	**350°**	**F**	**.**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**.**
烤	在	350°	F	.	-	到	-	分钟	.

以 350°F 烘烤 15 至 20 分钟。

['tʃɒklət]	['əʊtmiːl]	['kʊkiz]
CHOCOLATE	**OATMEAL**	**COOKIES**
巧克力	麦片	曲奇饼

巧克力燕麦饼干

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['ɒrɪndʒ]
Rind of one orange
果皮 的 一 橙子

一个橙子的皮

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]
1 egg , unbeaten
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
½ cup sifted all - purpose flour
½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

半杯过筛的中筋面粉

1½ [kʌps] [rəʊld] [əʊts]
1½ cups rolled oats
1½ 杯子 滚动 燕麦

1.5 杯燕麦片

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] [bɑː(r)] (['sɛvən] [ˌəʊ 'zed] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[kʌt] ['tʃɒklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ðɪ] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [piː] .
Cut chocolate into pieces the size of a pea .
切 巧克力 进入 件 这 尺寸 的 一个 豌豆 .

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Cream butter and sugar .
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] .
Add grated rind of an orange .
添加 磨碎的 果皮 的 一个 橙子 .

加入磨碎的橙皮。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	egg	,	salt	,	and	vanilla	,	and	beat	well	.
添加	蛋	,	盐	,	和	香草	,	和	打	出色地	.

加入鸡蛋、盐和香草精，搅拌均匀。

[stɜː(r)][ɪn]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['əʊtmiːl] .

Stir	in	flour	and	oatmeal	.
搅拌	在	面粉	和	麦片	.

拌入面粉和燕麦片。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɒklət] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [wɜːk] ['ɪntuː]['bætə(r)] .

Add	the	chocolate	pieces	and	work	into	batter	.
添加	这	巧克力	件	和	工作	进入	连击	.

加入巧克力块，搅拌均匀，拌入面糊中。

[fɔːm] ['ɪntuː] [smɔːl] [maʊndz] [ɒn][ə; eɪ] ['kʊki] [ʃiːt] .

Form	into	small	mounds	on	a	cookie	sheet	.
形式	进入	小的	土堆	在	一个	曲奇饼	床单	.

在烤盘上堆成小堆。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [tuː; tə] 375° [ef] . [sɪks]

Bake	for	15	to	20	minutes	at	350°	F	.	to	375°	F	.	6
烤	为了	-	到	-	分钟	在	350°	F	.	到	375°	F	.	6

在 350°F 至 375°F 的温度下烘烤 15 至 20 分钟。6

['tʃɒklət] ['kəʊkəˌnʌt] ['kɪsɪz]

CHOCOLATE	COCOANUT	KISSES
巧克力	椰子	吻

巧克力椰子吻

[θriː] [eg] ['waɪts]

3	egg	whites
3	蛋	白人

3个蛋清

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]

1½	cups	sifted	confectioners	'	sugar
1½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

1.5 杯过筛糖粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]

1	tablespoon	flour
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

½ [kʌp] ['ʃredɪd] ['kəʊkəˌnʌt]

½	cup	shredded	cocoanut
½	杯子	碎	椰子

半杯椰丝

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[kʌt] ['tʃɒklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ðɪ] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [piː] .

Cut	**chocolate**	**into**	**pieces**	**the**	**size**	**of**	**a**	**pea**	**.**
切	巧克力	进入	件	这	尺寸	的	一个	豌豆	.

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[sɪft] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] .

Sift	**sugar**	**and**	**flour**	**.**
筛	糖	和	面粉	.

将糖和面粉过筛。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**stiff**	**.**
打	蛋	白人	直到	僵硬的	.

蛋白打发至硬性发泡。

['grædʒuəli] ['sprɪŋk(ə)l] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] .

Gradually	**sprinkle**	**sugar**	**and**	**flour**	**mixture**	**over**	**egg**	**whites**	**and**	**continue**	**beating**	**.**
逐步地	撒	糖	和	面粉	混合物	超过	蛋	白人	和	继续	殴打	.

将糖和面粉混合物逐渐撒在蛋白上，继续搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , ['tʃɒklət] [ænd; ənd] ['kəʊkəˌnʌt] .

Add	**vanilla**	**,**	**chocolate**	**and**	**cocoanut**	**.**
添加	香草	,	巧克力	和	椰子	.

加入香草、巧克力和椰子。

[mɪks] [tə'geðə(r)] .

Mix	**together**	**.**
混合	一起	.

混合在一起。

[drɒp] [baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] [ɒn] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːt] .

Drop	**by**	**teaspoonfuls**	**on**	**greased**	**cookie**	**sheet**	**.**
降低	经过	茶匙	在	涂油	曲奇饼	床单	.

用茶匙将面糊滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] 500° [ef] . — - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] [ɪn] ['kʌlə(r)] .

Bake	**at**	**500°**	**F**	**.**	**—**	**10**	**minutes**	**or**	**until**	**light**	**brown**	**in**	**color**	**.**
烤	在	500°	F	.	—	-	分钟	或者	直到	光	棕色的	在	颜色	.

以 500°F 烘烤 10 分钟或直至呈浅棕色。

[ə'laʊ] ['kʊkiz] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] [ʃiːt] .

Allow	**cookies**	**to**	**cool**	**slightly**	**before**	**removing**	**from**	**sheet**	**.**
允许	曲奇饼	到	凉爽的	轻微地	前	移除	从	床单	.

饼干稍微冷却后再从烤盘上取下。

['tʃɒklət] ['dɑːbi]

CHOCOLATE	**DERBIES**
巧克力	德比

巧克力德比

1⅓ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

1⅓	**cups**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1⅓	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

1⅓ 杯过筛通用面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
¼ teaspoon baking soda
¼ 茶匙 烘烤 苏打

¼茶匙小苏打

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

⅛ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
⅛ cup granulated sugar
⅛ 杯子 颗粒状 糖

⅛ 杯砂糖

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup brown sugar
¼ 杯子 棕色的 糖

¼ 杯红糖

[wʌn] [eg] [jəʊk]
1 egg yolk
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

½ [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] [bɑː(r)] (['sɛvən] [ˌəʊ 'zed] .)
½ Economy Size Bar (7 oz .)
½ 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

半块经济装（7盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[kʌt] ['tʃɒklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [fɔːr] [sk'weəz] [iːtʃ] .
Cut chocolate into pieces of 4 squares each .
切 巧克力 进入 件 的 4 正方形 每个 .

将巧克力切成每块 4 块的小块。

[sɪft] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['səʊdə] [θriː] [taɪmz] .
Sift flour , salt and soda three times .
筛 面粉 , 盐 和 苏打 三 时代 .

将面粉、盐和小苏打过筛三次。

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] .
Cream shortening , add sugars gradually .
奶油 缩短 , 添加 糖 逐步地 .

将起酥油打发，然后逐渐加入糖。

[mɪks] ['θʌrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add egg yolk and beat well .
添加 蛋 蛋黄 和 打 出色地 .

加入蛋黄并搅拌均匀。

[pleɪs] [dəʊ] [ɒn] ['laɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] — [rəʊl] [θɪn] — [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['sɜːklz] [ə'baʊt] 1½ - [ɪn]

Place **dough** **on** **lightly** **floured** **board** **—** **Roll** **thin** **—** **Cut** **into** **small** **circles** **about** **1½** **'** **in**

地方 面团 在 轻轻 撒了面粉 木板 — 卷 薄的 — 切 进入 小的 界 关于 1½ - 在

[daɪ'æmɪtə(r)] [wɪð] ['kʊki] ['kʌtə(r)] .

diameter **with** **cookie** **cutter** **.**

直径 和 曲奇饼 刀具 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上——擀薄——用饼干模具切成直径约 1½ 英寸的小圆饼。

[pʊt]['sɜːk(ə)l][ɒn][æn; ən] [ˌʌn'bʌtəd] ['kʊki] [ʃiːt] — [pleɪs] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [ɒn][tɒp]

Put **circle** **on** **an** **unbuttered** **cookie** **sheet** **—** **place** **a** **piece** **of** **chocolate** **on** **top**

放 圆圈 在 一个 未涂黄油的 曲奇饼 床单 — 地方 一个 片 的 巧克力 在 顶部

[ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]['əʊvə(r)] [ðɪs] [leɪ] [ə'nʌðə(r)][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['sɜːklz] ['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] ['sænwɪʧ] .

of **it** **and** **over** **this** **lay** **another** **one** **of** **the** **circles** **forming** **a** **sandwich** **.**

的 它 和 超过 这 躺 其他 一 的 这 界 成型 一个 三明治 .

将圆形面片放在未涂黄油的烤盘上——在上面放一块巧克力，再在上面放上另一个圆形面片，形成一个三明治。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] [hiːt] [wɪl] [siːl] [ðə; ði] ['kʊki] .

The **oven** **heat** **will** **seal** **the** **cookie** **.**

这 烤箱 热 将要 海豹 这 曲奇饼 .

烤箱的热量会使饼干表面凝固。

[beɪk] [æt; ət] 425° [ef] . — - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl]['gəʊldən] [braʊn] .

Bake **at** **425°** **F** **.** **—** **10** **minutes** **or** **until** **golden** **brown** **.**

烤 在 425° F . — - 分钟 或者 直到 金的 棕色的 .

以华氏425度烘烤10分钟或直至呈金黄色。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pæn] [waɪl] [stɪl] [hɒt] . ['sɛvən]

Remove **from** **pan** **while** **still** **hot** **.** **7**

消除 从 平底锅 尽管 仍然 热的 . 7

趁热从锅中取出。7

['wɔːlnʌt] [spaɪs] [bɑː(r)]

WALNUT **SPICE** **BAR**

核桃 香料 酒吧

核桃香料棒

⅛ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

⅛ **cup** **boiling** **water**

⅛ 杯子 沸腾 水

⅛ 杯沸水

¼ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]

¼ **teaspoon** **ginger**

¼ 茶匙 姜

¼茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¼ **teaspoon** **nutmeg**

¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¼ **cup** **butter**

¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

¼ **cup** **brown** **sugar**

¼ 杯子 棕色的 糖

¼ 杯红糖

¼ [kʌp] [mə'læsɪz]
¼ cup molasses
¼ 杯子 糖蜜

¼ 杯糖蜜

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
1½ cups sifted all - purpose flour
1½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

1.5 杯过筛通用面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts]
½ cup chopped walnuts
½ 杯子 切碎 核桃

半杯切碎的核桃

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Melt chocolate in double boiler .
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[dɪ'zɒlv] [s'paɪsɪz][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['sɔfənd] ['bʌtə(r)] .
Dissolve spices in boiling water , pour over softened butter .
溶解 香料 在 沸腾 水 , 倒 超过 软化 黄油 .

将香料溶于沸水中，淋在软化的黄油上。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [mə'læsɪz] [mɪkst] [wɪð] ['səʊdə] , [blend] ['θʌrəli] .
Add sugar , molasses mixed with soda , blend thoroughly .
添加 糖 , 糖蜜 混合 和 苏打 , 混合 彻底 .

加入糖、糖蜜和小苏打混合物，充分搅拌。

[stɜː(r)][ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .
Stir in melted chocolate .
搅拌 在 融化 巧克力 .

拌入融化的巧克力。

[wɜːk] [ɪn] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Work in sifted flour and salt .
工作 在 筛过的 面粉 和 盐 .

加入过筛的面粉和盐。

[ʃeɪp] [dəʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ][fɜːm][rəʊl][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] .
Shape dough into a firm roll about 2 inches in diameter .
形状 面团 进入 一个 公司 卷 关于 2 英寸 在 直径 .

将面团揉成直径约 2 英寸的紧实卷状。

[rəʊl] ['taɪtli] [ɪn][wæks]['peɪpə(r)][ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] .

Roll	tightly	in	wax	paper	and	store	in	refrigerator	until	ready	to	bake	.
卷	紧紧	在	蜡	纸	和	店铺	在	冰箱	直到	准备好	到	烤	.

用蜡纸紧紧卷起，放入冰箱冷藏，待烘烤时取出。

[kʌt] [ɪn] ¼ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts] .

Cut	in	¼	-	inch	slices	and	sprinkle	with	chopped	walnuts	.
切	在	¼	-	英寸	切片	和	撒	和	切碎	核桃	.

切成 ¼ 英寸厚的片，撒上切碎的核桃。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Bake	at	350°	F	.	for	15	minutes	.
烤	在	350°	F	.	为了	-	分钟	.

在 350°F 下烘烤 15 分钟。

['tʃɒklət] -

CHOCOLATE	THINSIES
巧克力	-

巧克力薄片

¾ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¾	cup	butter
¾	杯子	黄油

¾ 杯黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

½	cup	brown	sugar
½	杯子	棕色的	糖

半杯红糖

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	teaspoon	vanilla
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	all	-	purpose	flour
2	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

2杯过筛的中筋面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

['piːkən] [miːts]

pecan	meats
胡桃	肉类

山核桃肉

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Melt	chocolate	in	double	boiler	.
熔化	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

隔水融化巧克力。

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**.**
奶油	黄油	和	糖	.

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .

Add	**vanilla**	**and**	**melted**	**chocolate**	**.**
添加	香草	和	融化	巧克力	.

加入香草精和融化的巧克力。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

Sift	**together**	**salt**	**and**	**flour**	**.**
筛	一起	盐	和	面粉	.

将盐和面粉一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [blend] ['θʌrəli] .

Add	**to**	**chocolate**	**mixture**	**and**	**blend**	**thoroughly**	**.**
添加	到	巧克力	混合物	和	混合	彻底	.

加入巧克力混合物中，充分搅拌均匀。

[ʃeɪp] ['bætə(r)]['ɪntuː][æn; ən] ['ɒblɒŋ] [məʊld] .

Shape	**batter**	**into**	**an**	**oblong**	**mold**	**.**
形状	连击	进入	一个	长方形	模具	.

将面糊倒入长方形模具中。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] ½ ['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] .

Wrap	**in**	**waxed**	**paper**	**and**	**chill**	**½**	**hour**	**before**	**baking**	**.**
裹	在	打蜡	纸	和	寒意	½	小时	前	烘烤	.

用蜡纸包裹，冷藏半小时后再烘烤。

[slaɪs] [θɪn] — [pres] ['piːkən] [miːt] ['ɪntuː] [iːtʃ] ['kʊki] .

Slice	**thin**	**—**	**press**	**pecan**	**meat**	**into**	**each**	**cookie**	**.**
片	薄的	—	按	胡桃	肉	进入	每个	曲奇饼	.

切成薄片——将山核桃仁压入每块饼干中。

[beɪk] [æt; ət] 450° [ef] . — - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**450°**	**F**	**.**	**—**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**.**
烤	在	450°	F	.	—	-	到	-	分钟	.

以华氏450度烘烤15至20分钟。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] ['kʊki] [ʃiːt] . [eit]

Allow	**to**	**cool**	**slightly**	**before**	**removing**	**from**	**cookie**	**sheet**	**.**	**8**
允许	到	凉爽的	轻微地	前	移除	从	曲奇饼	床单	.	8

稍微冷却后再从烤盘上取下。

['tʃɒklət] [ˌmækə'ruːn]

CHOCOLATE	**MACAROONS**
巧克力	马卡龙

巧克力马卡龙

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] [bɑː(r)] (['sɛvən] [ˌəʊ 'zed] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

1½ [kʌps] ['kəʊkəˌnʌt] , ['ʃredɪd]
1½ cups cocoanut , shredded
1½ 杯子 椰子 , 碎

1.5 杯椰丝

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Melt chocolate in double boiler .
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] ['fəʊmi] .
Beat egg whites until foamy .
打 蛋 白人 直到 泡沫状 .

将蛋白打发至起泡。

['grædʒuəli] [sɪft] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [smuːð] .
Gradually sift in sugar , beating after each addition , until mixture is smooth .
逐步地 筛 在 糖 , 殴打 后 每个 添加 , 直到 混合物 是 光滑的 .

将糖分次筛入，每次加入后都要搅拌，直到混合物变得顺滑。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [stændz] [ɪn] [piːks] .
Continue beating until mixture stands in peaks .
继续 殴打 直到 混合物 站立 在 高峰 .

继续搅拌至混合物出现尖峰状。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [fəʊld] [ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .
Add salt and vanilla , and fold in melted chocolate .
添加 盐 和 香草 , 和 折叠 在 融化 巧克力 .

加入盐和香草精，然后拌入融化的巧克力。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kəʊkəˌnʌt] .
Add cocoanut .
添加 椰子 .

加入椰子。

[mɪks] [ænd; ənd] [drɒp] [ɪn] [smɔːl] [maʊndz] ['ɒntə] [ʌn'griːst] [braʊn] ['peɪpə(r)] .
Mix and drop in small mounds onto ungreased brown paper .
混合 和 降低 在 小的 土堆 到 未涂油的 棕色的 纸 .

混合均匀后，将面糊分成小团，滴在未涂油的棕色纸上。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] 325° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake in slow oven 325° F . for 20 minutes .
烤 在 慢的 烤箱 325° F . 为了 - 分钟 .

在低温烤箱中以 325°F 烘烤 20 分钟。

[kuːl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] ['peɪpə(r)] .
Cool a few minutes before removing from paper .
凉爽的 一个 很少 分钟 前 移除 从 纸 .

从纸上取下前先冷却几分钟。

['tʃɒklət] [tiː] ['bɪskɪts]
CHOCOLATE TEA BISCUITS
巧克力 茶 饼干

巧克力茶饼干

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
2 cups sifted all - purpose flour
2 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

2杯过筛的中筋面粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 tablespoon baking powder
1 汤匙 烘烤 粉末

1汤匙泡打粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
4 tablespoons sugar
4 汤匙 糖

4汤匙糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːtnɪŋ]
3 tablespoons shortening
3 汤匙 缩短

3汤匙起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

½ [ɪˈkɒnəmi] [saɪz] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)
½ Economy Size (7 oz .)
½ 经济 尺寸 (7 盎司 .)

½ 经济装（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[kʌt] ['tʃɒklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [piː] .
Cut chocolate into pieces the size of a pea .
切 巧克力 进入 件 这 尺寸 的 一个 豌豆 .

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[kʌt] [ɪn][fæt]['rɑːðə(r)] ['iːvnli] , [sɪft]['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Cut in fat rather evenly , sift flour , baking powder , salt and sugar .
切 在 胖的 相当 均匀地 , 筛 面粉 , 烘烤 粉末 , 盐 和 糖 .

将油脂均匀地切入面粉、泡打粉、盐和糖中。

[ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd] .
Add liquid .
添加 液体 .

加入液体。

[məˈnɪpjuleɪt] ['laɪtli] [ʌnˈtɪl] [dəʊ] [liːvz] [saɪd][ɒv; əv] [bəʊl] .
Manipulate lightly until dough leaves side of bowl .
操纵 轻轻 直到 面团 树叶 边 的 碗 .

轻轻揉捏面团，直到面团脱离碗壁。

['flaʊə(r)] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] , ['laɪtli] .

Flour	**board**	**and**	**knead**	**,**	**lightly**	**.**
面粉	木板	和	揉	,	轻轻	.

将面粉撒在案板上，轻轻揉捏。

[rəʊl] [aʊt] .

Roll	**out**	**.**
卷	出去	.

推出。

['sprɪŋk(ə)l] [kʌt] [ʌp] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [ɒn] [dəʊ] [ænd; ənd] [rəʊl] [ʌp] .

Sprinkle	**cut**	**up**	**pieces**	**of**	**chocolate**	**on**	**dough**	**and**	**roll**	**up**	**.**
撒	切	向上	件	的	巧克力	在	面团	和	卷	向上	.

将切碎的巧克力撒在面团上，然后卷起来。

[kʌt] [ɪn] [wʌn] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [smɔːl] [griːzd] ['mʌfɪn] [tɪnz] [wɪð] [rəʊld] [saɪd] [ʌp] .

Cut	**in**	**one**	**inch**	**slices**	**and**	**put**	**into**	**small**	**greased**	**muffin**	**tins**	**with**	**rolled**	**side**	**up**	**.**
切	在	一	英寸	切片	和	放	进入	小的	涂油	松饼	罐头	和	滚动	边	向上	.

切成一英寸厚的片，放入抹了油的小松饼模具中，卷边朝上。

[brʌʃ] [tɒp] [ɒv; əv] ['bɪskɪts] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]

Brush	**top**	**of**	**biscuits**	**with**	**melted**	**butter**	**and**	**sprinkle**	**with**	**a**	**mixture**	**of**	**sugar**
刷子	顶部	的	饼干	和	融化	黄油	和	撒	和	一个	混合物	的	糖

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

and	**cinnamon**	**.**
和	肉桂	.

在饼干表面刷上融化的黄油，再撒上糖和肉桂的混合物。

[beɪk] [ɪn] 425° [ef] . ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**425°**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**about**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	425°	F	.	烤箱	为了	关于	-	分钟	.

在 425°F 的烤箱中烘烤约 15 分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [pæn] [waɪl] [stɪl] [wɔːm] . [naɪn]

Remove	**from**	**pan**	**while**	**still**	**warm**	**.**	**9**
消除	从	平底锅	尽管	仍然	温暖的	.	9

趁热从锅中取出。9

['tʃɒklət] ['ʃɪfɒn] [paɪ]

CHOCOLATE	**CHIFFON**	**PIE**
巧克力	薄纱	馅饼

巧克力戚风派

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] [bɑː(r)] (['sɛvən] [ˌəʊ 'zed] .)

1	**Economy**	**Size**	**Bar**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]

Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**,**	**separated**
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
3 **tablespoons** **hot** **water**
3 汤匙 热的 水

3汤匙热水

[raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['ɒrɪndʒ]
rind **of** **one** **orange**
果皮 的 一 橙子

一个橙子的皮

[wʌn] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] ([naɪn] [ɪntʃ])
1 **baked** **pie** **shell** **(** **9** **inch** **)**
1 烘焙 馅饼 壳 (9 英寸)

个烤好的派皮（9 英寸）

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Melt **chocolate** **in** **double** **boiler** **.**
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[biːt] [eg] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] - ['kʌləd] .
Beat **egg** **yolks** **until** **light** **and** **lemon** **-** **colored** **.**
打 蛋 蛋黄 直到 光 和 柠檬 - 有色 .

将蛋黄打发至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Add **¼** **cup** **sugar** **,** **continue** **beating** **until** **stiff** **.**
添加 ¼ 杯子 糖 , 继续 殴打 直到 僵硬的 .

加入 1/4 杯糖，继续搅拌至硬性发泡。

[greɪt] [ɪn] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['ɒrɪndʒ] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
Grate **in** **rind** **of** **one** **orange** **,** **add** **3** **tablespoons** **hot** **water** **.**
格特 在 果皮 的 一 橙子 , 添加 3 汤匙 热的 水 .

将一个橙子的皮磨碎，加入 3 汤匙热水。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Place **in** **a** **double** **boiler** **and** **cook** **until** **slightly** **thickened** **.**
地方 在 一个 双倍的 锅炉 和 厨师 直到 轻微地 增稠 .

放入双层蒸锅中，煮至略微浓稠。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] , ['grædʒuəli] .
Remove **from** **fire** **,** **add** **melted** **chocolate** **,** **gradually** **.**
消除 从 火 , 添加 融化 巧克力 , 逐步地 .

从火上移开，慢慢加入融化的巧克力。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [kuːl] ['slaɪtli] .
Mix **thoroughly** **and** **cool** **slightly** **.**
混合 彻底 和 凉爽的 轻微地 .

充分搅拌并稍稍冷却。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 .

蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .
Add **¼** **cup** **sugar** **.**
添加 ¼ 杯子 糖 .

加入¼杯糖。

[fəʊld] [eg] ['waɪts] ['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Fold **egg** **whites** **into** **chocolate** **mixture** **,** **and** **pour** **into** **baked** **pie** **shell** **.**
折叠 蛋 白人 进入 巧克力 混合物 , 和 倒 进入 烘焙 馅饼 壳 .

将蛋白拌入巧克力混合物中，然后倒入烤好的派皮中。

[pleɪs] [ɪn] 375° [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][θri:][ɔ:(r)][fɔ:r] ['mɪnɪts] ,

Place	in	375°	F	.	oven	for	3	or	4	minutes	,
地方	在	375°	F	.	烤箱	为了	3	或者	4	分钟	,

放入预热至 375°F 的烤箱烘烤 3 到 4 分钟。

[ðen] [rɪ'mu:v] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tu:; tə][set][fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] [bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] .

then	remove	and	allow	to	set	for	several	hours	before	serving	.
然后	消除	和	允许	到	放	为了	一些	小时	前	服务	.

然后取出，静置数小时后再食用。

['gɑ:nɪʃ] [æz; əz][dɪ'zaɪəd] [wɪð] [wɪpt] [kri:m] [ɔ:(r)] [mə'ræŋ] .

Garnish	as	desired	with	whipped	cream	or	meringue	.
装饰	作为	想要的	和	鞭打	奶油	或者	蛋白酥皮	.

根据个人喜好，可用鲜奶油或蛋白霜装饰。

['tʃɒklət] [kri:m] [paɪ]

CHOCOLATE	CREAM	PIE
巧克力	奶油	馅饼

巧克力奶油派

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑ:(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swi:t] ['tʃɒklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

2½ [kʌps] [mɪlk]

2½	cups	milk
2½	杯子	牛奶

2.5 杯牛奶

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[sɪks] ['teɪbəlˌspu:nz] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)]

6	tablespoons	sifted	all	-	purpose	flour
6	汤匙	筛过的	全部	-	目的	面粉

6汤匙过筛的中筋面粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtu:'tu:] [eg] [jəʊk] , ['slaɪtli] ['bi:t(ə)n]

2	egg	yolks	,	slightly	beaten
2	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

2个蛋黄，略微打散

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts] , ['biːt(ə)n] [stɪf]
2 egg whites , beaten stiff
2 蛋 白人 , 被打败 僵硬的

2个蛋清，打发至硬性发泡

½ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
½ cup cream , whipped
½ 杯子 奶油 , 鞭打

半杯打发的奶油

[breɪk] ['tʃɒklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [hiːt] [wɪð] [ðə; ðiː] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Break chocolate into pieces and heat with the milk in a double boiler .
休息 巧克力 进入 件 和 热 和 这 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 .

把巧克力掰成小块，与牛奶一起隔水加热。

[biːt] [wɪð] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['blendɪd] .
Beat with egg beater until thoroughly blended .
打 和 蛋 击打者 直到 彻底 混合 .

用打蛋器搅拌至完全混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] ['θikən] .
Add sugar , salt and flour , stirring constantly until mixture thickens .
添加 糖 , 盐 和 面粉 , 搅拌 不断地 直到 混合物 增厚 .

加入糖、盐和面粉，不断搅拌至混合物变稠。

[kʊk] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] - ['mɪnɪts] .
Cook an additional 10 minutes .
厨师 一个 额外的 - 分钟 .

再煮10分钟。

[biːt] [ɪn] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .
Beat in egg yolks and cook for 2 minutes more .
打 在 蛋 蛋黄 和 厨师 为了 2 分钟 更多的 .

加入蛋黄，再煮2分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] .
Remove from fire .
消除 从 火 .

从火中移开。

[stɜː(r)] [ɪn] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [kuːl] .
Stir in butter , add vanilla , cool .
搅拌 在 黄油 , 添加 香草 , 凉爽的 .

拌入黄油，加入香草精，冷却。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [fəʊld] ['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .
Beat egg whites and fold into chocolate mixture .
打 蛋 白人 和 折叠 进入 巧克力 混合物 .

将蛋白打发，然后拌入巧克力混合物中。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel] .
Pour into baked 9 - inch pie shell .
倒 进入 烘焙 9 - 英寸 馅饼 壳 .

倒入烤好的9英寸派皮中。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . -
Garnish with whipped cream if desired . 10
装饰 和 鞭打 奶油 如果 想要的 . -

如果需要，可以用鲜奶油装饰。10

['tʃɒklət] [kriːm] [rəʊl]
CHOCOLATE CREAM ROLL
巧克力 奶油 卷

巧克力奶油卷

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)]

1	cup	sifted	all	-	purpose	flour
1	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

杯过筛通用面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoon	baking	powder
1	茶匙	烘烤	粉末

1茶匙泡打粉

[θri:] [egz] ， [wel] ['bi:t(ə)n]

3	eggs	,	well	beaten
3	鸡蛋	, 出色地		被打败

3个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspu:nz] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)]

5	tablespoons	cold	water
5	汤匙	寒冷的	水

5汤匙冷水

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə] ([ɔ:(r)] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt])

1	teaspoon	vanilla	(	or	lemon	extract	)
1	茶匙	香草	(	或者	柠檬	提炼	)

1茶匙香草精（或柠檬提取物）

½ [kʌp] ['hevi] [kri:m]

½	cup	heavy	cream
½	杯子	重的	奶油

半杯浓奶油

½ [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] [bɑ:(r)] (['sɛvən] [ˌəʊ 'zed] .)

½	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
½	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

半块经济装（7盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swi:t] ['tʃɒklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] ; ['meʒə(r)] ; [ðen] [sɪft] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] [θri:] [taɪmz]

Sift	flour	once	;	measure	;	then	sift	together	with	baking	powder	and	salt	three	times
筛	面粉	一次	;	措施	;	然后	筛	一起	和	烘烤	粉末	和	盐	三	时代

.

:

.

将面粉过筛一次；称量；然后与泡打粉和盐一起过筛三次。

[ˌeɪ di: 'di:] [egz] .

Add	eggs	.
添加	鸡蛋	.

加入鸡蛋。

[sɪft] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Sift	**in**	**sugar**	**gradually**	**,**	**beating**	**constantly**	**.**
筛	在	糖	逐步地	,	殴打	不断地	.

一边搅拌一边慢慢筛入糖。

[biːt] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

Beat	**in**	**water**	**and**	**flavoring**	**.**
打	在	水	和	调味	.

加入水和调味料搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] .

Add	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**all**	**at**	**once**	**.**
添加	筛过的	干燥	原料	全部	在	一次	.

一次性加入过筛后的干料。

[biːt] [ðə; ði] ['bætə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [wel] ['blendɪd] .

Beat	**the**	**batter**	**until**	**smooth**	**and**	**well**	**blended**	**.**
打	这	连击	直到	光滑的	和	出色地	混合	.

将面糊搅拌至顺滑均匀。

[pɔː(r)] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn] (- [baɪ] - [ɪn] .) [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [griːzd]

Pour	**immediately**	**into**	**a**	**shallow**	**pan**	**(**	**10**	**by**	**15**	**in**	**.**	**)**	**which**	**has**	**been**	**greased**
倒	立即地	进入	一个	浅的	平底锅	(	-	经过	-	在	.	)	哪个	有	到过	涂油

[ænd; ənd] [laɪnd] [wɪð] [griːzd] ['peɪpə(r)] .

and	**lined**	**with**	**greased**	**paper**	**.**
和	衬里	和	涂油	纸	.

立即倒入一个涂有油脂并铺有油脂纸的浅盘（10 x 15 英寸）中。

[fɪl] [ðə; ði][pæn][tuː; tə][ə; eɪ] [depθ] [ɒv; əv]['əʊnli][hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] .

Fill	**the**	**pan**	**to**	**a**	**depth**	**of**	**only**	**half**	**an**	**inch**	**.**
充满	这	平底锅	到	一个	深度	的	仅有的	一半	一个	英寸	.

锅里只需加半英寸深的水。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Bake	**in**	**a**	**350°**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**,**
烤	在	一个	350°	F	.	烤箱	为了	-	到	-	分钟	,

在 350°F 的烤箱中烘烤 15 至 20 分钟。

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [tɒp] [sprɪŋz] [bæk] [wen] [prest] [wɪð] [ə; eɪ]['fɪŋgə(r)] .

or	**until**	**the**	**top**	**springs**	**back**	**when**	**pressed**	**with**	**a**	**finger**	**.**
或者	直到	这	顶部	弹簧	后退	什么时候	按下	和	一个	手指	.

或者直到用手指按压顶部时，顶部能弹回为止。

[waɪl] [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] ['beɪkɪŋ] , [melt] [ðə; ði] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

While	**the**	**cake**	**is**	**baking**	**,**	**melt**	**the**	**chocolate**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
尽管	这	蛋糕	是	烘烤	,	熔化	这	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

蛋糕烘烤的同时，隔水融化巧克力。

[blend] [wɪð] [ðə; ði] [kriːm] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wɪpt] .

Blend	**with**	**the**	**cream**	**which**	**has**	**been**	**whipped**	**.**
混合	和	这	奶油	哪个	有	到过	鞭打	.

与打发的奶油混合。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [dʌn] ,

As	**soon**	**as**	**the**	**cake**	**is**	**done**	**,**
作为	很快	作为	这	蛋糕	是	完毕	,

蛋糕烤好后，

[tɜːn] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] ['taʊəl] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wel] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .

turn	**out**	**on**	**a**	**towel**	**which**	**has**	**been**	**well**	**sprinkled**	**with**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**.**
转动	出去	在	一个	毛巾	哪个	有	到过	出色地	撒上	和	糖果商	-	糖	.

倒在撒满糖粉的毛巾上。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [keɪk] , [ænd; ənd][rəʊl][æt; ət][wʌns] .

Cut	**off**	**the**	**edges**	**of**	**the**	**cake**	**,**	**and**	**roll**	**at**	**once**	**.**
切	离开	这	边缘	的	这	蛋糕	,	和	卷	在	一次	.

切掉蛋糕边缘，然后立即卷起来。

[wen] [kuːl] , [ʌn'rəʊl][ænd; ənd] [spred] [wɪð] [ðə; ði] ['tʃɒklət] [kriːm] ['fɪlɪŋ] .

When	**cool**	**,**	**unroll**	**and**	**spread**	**with**	**the**	**chocolate**	**cream**	**filling**	**.**
什么时候凉爽的		,	展开	和	传播	和	这	巧克力	奶油	填充	.

冷却后，展开并涂上巧克力奶油馅料。

[rəʊl] [ə'gen] .

Roll	**again**	**.**
卷	再次	.

再掷一次。

['kʌvə(r)] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)] [ʌn'tɪl] [set] .

Cover	**with**	**waxed**	**paper**	**until**	**set**	**.**
覆盖	和	打蜡	纸	直到	放	.

用蜡纸盖住直至凝固。

['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ]

CHOCOLATE	**FROSTING**
巧克力	糖霜

巧克力糖霜

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)

1	**Economy**	**Size**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	(	7	盎司	.	)

经济装（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] — ['meltɪd]

Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**	**—**	**melted**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力	—	融化

雀巢半甜巧克力——融化

[ˌtuː'tuː][ˌtiː biː 'es] .

2	**tbs**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sifted**	**confectioners**	**'**	**sugar**
1	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

杯过筛的糖粉

¼ [kʌp] [hɒt] [mɪlk]

¼	**cup**	**hot**	**milk**
¼	杯子	热的	牛奶

¼ 杯热牛奶

[melt] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] .

Melt	**chocolate**	**and**	**add**	**butter**	**and**	**sifted**	**sugar**	**.**
熔化	巧克力	和	添加	黄油	和	筛过的	糖	.

将巧克力融化，加入黄油和过筛的糖。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] ['sləʊli] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd]['sætɪni] . -

Add	**milk**	**slowly**	**and**	**beat**	**until**	**smooth**	**and**	**satiny**	**.**	**11**
添加	牛奶	缓慢地	和	打	直到	光滑的	和	丝滑	.	-

慢慢加入牛奶，搅拌至顺滑细腻。11

['tʃɒklət]	['fɪlɪŋ]	[fɔ:(r); fə(r)]	[kri:m]	[pʌfs]
CHOCOLATE	**FILLING**	**FOR**	**CREAM**	**PUFFS**
巧克力	填充	为了	奶油	泡芙

泡芙巧克力馅

[wʌn]	[ɪ'kɒnəmi]	[saɪz]	[bɑ:(r)]	(	['sɛvən]	[ˌəʊ 'zed]	.	)
1	**Economy**	**Size**	**Bar**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz]	['semi]	-	[swi:t]	['tʃɒklət]
Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

⅔	[kʌp]	['ʃʊgə(r)]
⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

⅔ 杯糖

⅓	[kʌp]	['sɪftɪd]	[ɔ:l]	-	['pɜ:pəs]	['flaʊə(r)]
⅓	**cup**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
⅓	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

⅓ 杯过筛通用面粉

⅛	['ti:spu:n]	[sɔ:lt]
⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[ˌtu:'tu:]	[kʌps]	['skɔ:ldɪd]	[mɪlk]
2	**cups**	**scalded**	**milk**
2	杯子	烫伤	牛奶

杯热牛奶

[wʌn]	['ti:spu:n]	[və'nɪlə]
1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[ˌtu:'tu:]	[egz]	[ɔ:(r)]	[eg]	[jəʊk]
2	**eggs**	**or**	**egg**	**yolks**
2	鸡蛋	或者	蛋	蛋黄

2个鸡蛋或蛋黄

[melt]	['tʃɒklət]	[ɪn]	['dʌb(ə)l]	['bɔɪlə(r)]	.
Melt	**chocolate**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
熔化	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

隔水融化巧克力。

[mɪks]	[ðə; ðɪ]	[draɪ]	[ɪn'gri:diənts]	.
Mix	**the**	**dry**	**ingredients**	**.**
混合	这	干燥	原料	.

将干性材料混合。

[ˌeɪ di: 'di:]	['skɔ:ldɪd]	[mɪlk]	['grædʒuəli]	.
Add	**scalded**	**milk**	**gradually**	**.**
添加	烫伤	牛奶	逐步地	.

分次加入热牛奶。

[kʊk] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['θikən] , [ænd; ənd]

Cook	15	minutes	in	a	double	boiler	,	stirring	constantly	until	mixture	thickens	,	and
厨师	-	分钟	在	一个	双倍的	锅炉	,	搅拌	不断地	直到	混合物	增厚	,	和

['ɑːftəwədz] [ə'keɪʒnəli] .

afterwards	occasionally	.
然后	偶尔	.

隔水加热煮 15 分钟，不断搅拌直至混合物变稠，之后偶尔搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

Add	eggs	,	slightly	beaten	,	and	cook	2	or	3	minutes	longer	.
添加	鸡蛋	,	轻微地	被打败	,	和	厨师	2	或者	3	分钟	更长	.

加入稍微打散的鸡蛋，再煮2到3分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] .

Remove	from	fire	.
消除	从	火	.

从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .

Add	melted	chocolate	.
添加	融化	巧克力	.

加入融化的巧克力。

[kuːl] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .

Cool	and	flavor	.
凉爽的	和	味道	.

清凉可口。

[juːz][æz; əz][ə; eɪ] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] [kriːm] [pʌf] ['resəpi] .

Use	as	a	filling	for	your	favorite	cream	puff	recipe	.
使用	作为	一个	填充	为了	你的	最喜欢的	奶油	噗	食谱	.

可将其用作您最喜欢的泡芙馅料。

['tʃɒklət] [fʌdʒ]

CHOCOLATE	FUDGE
巧克力	做傻事

巧克力软糖

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[wʌn][kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

½ [kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

½	cup	granulated	sugar
½	杯子	颗粒状	糖

半杯砂糖

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

½	cup	brown	sugar
½	杯子	棕色的	糖

半杯红糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['kɔːsli] ['brəʊkən] ['wɔːlnʌts]
1 cup coarsely broken walnuts
1 杯子 粗略地 破碎的 核桃

杯粗碎核桃

[breɪk] [ʌp] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [dɪ'zɒlv] [ɪn] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [smuːð] .
Break up chocolate and dissolve in milk , stirring until mixture is smooth .
休息 向上 巧克力 和 溶解 在 牛奶 , 搅拌 直到 混合物 是 光滑的 .

将巧克力掰碎，放入牛奶中搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Add sugars and salt .
添加 糖 和 盐 .

加入糖和盐。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'zɒlvd] [ðen] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] 234° [ef] .
Stir until sugars are dissolved then continue cooking without stirring to 234° F .
搅拌 直到 糖 是 溶解 然后 继续 烹饪 没有 搅拌 到 234° F .
[ɔː(r)] [sɒft] [bɔːl] [steɪdʒ] .
or soft ball stage .
或者 柔软的 球 阶段 .

搅拌至糖溶解，然后继续煮至234°F或软球阶段，无需搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] .
Remove from fire .
消除 从 火 .

从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , [kuːl] [tuː; tə] 110° [ef] . [wɪ'ðaʊt] ['biːtɪŋ] .
Add vanilla and butter , cool to 110° F . without beating .
添加 香草 和 黄油 , 凉爽的 到 110° F . 没有 殴打 .

加入香草精和黄油，冷却至 110°F，无需搅拌。

[ðen] [biːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Then beat until mixture begins to thicken .
然后 打 直到 混合物 开始 到 加厚 .

然后搅拌至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [wæks] - [laɪnd] [pænz] — [ə'baʊt] [eit] - [eks] [fɔːr] - .
Add nuts and pour into wax - lined pans — about 8 ' x 4 ' .
添加 坚果 和 倒 进入 蜡 - 衬里 平底锅 — 关于 8 - x 4 - .

加入坚果，倒入涂有蜡的烤盘中——大约 8 英寸 x 4 英寸。

[kʌt] ['ɪntuː] [skˈweəz] . -
Cut into squares . 12
切 进入 正方形 . -

切成正方形。12

['tʃɒklət] [aɪs] [kriːm] [diː] [lʌks]
CHOCOLATE ICE CREAM DE LUXE
巧克力 冰 奶油 德语 奢华

豪华巧克力冰淇淋

[wʌn] [ɪ'kɒnəmi] [saɪz][bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[wʌn] ['teɪblspuːn] [waɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]
1 tablespoon white corn syrup
1 汤匙 白色的 玉米 糖浆

1汤匙白玉米糖浆

½ [paɪnt][ɒv; əv] ['hevi] [kriːm]
½ pint of heavy cream
½ 品脱 的 重的 奶油

半品脱浓奶油

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] ['biːt(ə)n] ['stɪfli]
2 egg whites beaten stiffly
2 蛋 白人 被打败 僵硬地

2个蛋清打发至硬性发泡

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Melt chocolate in double boiler .
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd][stɜː(r)] .
Add corn syrup and stir .
添加 玉米 糖浆 和 搅拌 .

加入玉米糖浆并搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] [kriːm] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [θɪk]
Add melted chocolate mixture to cream , which has been beaten until thick
添加 融化 巧克力 混合物 到 奶油 , 哪个 有 到过 被打败 直到 厚的
[bʌt; bət][nɒt] [stɪf] ,
but not stiff ,
但 不是 僵硬的 ,

将融化的巧克力混合物加入到打发至浓稠但不僵硬的奶油中，

[ænd; ənd] [biːt] [wel] .
and beat well .
和 打 出色地 .

而且打得很好。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ɒv; əv] [ɪ'lektrɪk] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [ænd; ənd] [friːz] [tuː; tə][ə; eɪ] [mʌʃ] ;
Pour into freezing tray of electric refrigerator , and freeze to a mush ;
倒 进入 冷冻 托盘 的 电的 冰箱 , 和 冻结 到 一个 糊状物 ;

倒入电冰箱的冷冻层，冷冻至糊状；

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [treɪ] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
remove from tray and stir in the stiffly beaten egg whites .
消除 从 托盘 和 搅拌 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

从托盘中取出，拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[rɪˈtɜːn] [tuː; tə] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] .

Return	**to**	**tray**	**and**	**freeze**	**.**
返回	到	托盘	和	冻结	.

放回托盘并冷冻。

[stɜː(r)][wʌns][tuː; tə][ɪnˈʃʊə(r)] [ˈsmuːðnəs] , [ænd; ənd] [rɪˈtɜːn] [tuː; tə][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] .

Stir	**once**	**to**	**insure**	**smoothness**	**,**	**and**	**return**	**to**	**refrigerator**	**.**
搅拌	一次	到	保证	平滑度	,	和	返回	到	冰箱	.

搅拌一次以确保顺滑，然后放回冰箱。

[ˈfriːzɪŋ] [taɪm] , [tuː] [ˈaʊəz] .

Freezing	**time**	**,**	**two**	**hours**	**.**
冷冻	时间	,	二	小时	.

冷冻时间，两小时。

[sɜːrvz] [sɪks] .

Serves	**six**	**.**
服务	六	.

可供六人食用。

['tʃɒklət]	[tʃɪp]	[aɪs]	[kriːm]
CHOCOLATE	**CHIP**	**ICE**	**CREAM**
巧克力	芯片	冰	奶油

巧克力碎片冰淇淋

[wʌn] [ɪˈkɒnəmi] [saɪz][bɑː(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .)

1	**Economy**	**Size**	**Bar**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] , [tʃɪpt]

Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**	**,**	**chipped**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力	,	缺口

雀巢半甜巧克力碎

½ [paɪnt] ['hevi] [kriːm]

½	**pint**	**heavy**	**cream**
½	品脱	重的	奶油

半品脱浓奶油

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

3	**tablespoons**	**sugar**
3	汤匙	糖

3汤匙糖

½ ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[biːt] [eg] ['waɪts] [stɪf] [bʌt; bət][nɒt][draɪ] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)] .

Beat	**egg**	**whites**	**stiff**	**but**	**not**	**dry**	**;**	**add**	**1**	**tablespoon**	**sugar**	**.**
打	蛋	白人	僵硬的	但	不是	干燥	;	添加	1	汤匙	糖	.

将蛋白打发至硬性发泡但不要打干；加入1汤匙糖。

[wɪp] [kriːm] [tuː; tə] ['kʌstəd] [laɪk] [kən'sɪstənsi] .

Whip	**cream**	**to**	**custard**	**like**	**consistency**	**.**
鞭	奶油	到	蛋奶冻	喜欢	一致性	.

将鲜奶油打发至类似蛋奶糊的稠度。

[biːt] [eg] [jəʊk] [ʌn'tɪl] ['lemən] ['kʌlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð]

Beat	**egg**	**yolks**	**until**	**lemon**	**color**	**;**	**add**	**2**	**tablespoons**	**sugar**	**and**	**combine**	**with**
打	蛋	蛋黄	直到	柠檬	颜色	;	添加	2	汤匙	糖	和	结合	和

[kriːm] .

cream	**.**
奶油	.

将蛋黄打至柠檬色；加入 2 汤匙糖，与奶油混合。

[kəm'baɪn] [fɜːst] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Combine	**first**	**ingredients**	**and**	**add**	**chocolate**	**and**	**vanilla**	**.**
结合	第一的	原料	和	添加	巧克力	和	香草	.

将前几种原料混合，然后加入巧克力和香草精。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ɒv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ænd; ənd] [friːz] . -

Pour	**into**	**freezing**	**tray**	**of**	**refrigerator**	**and**	**freeze**	**.**	**13**
倒	进入	冷冻	托盘	的	冰箱	和	冻结	.	-

倒入冰箱冷冻层，冷冻保存。13

[ə; eɪ] [sɒŋ] [ɪn] [ðeə(r)] [hɑːts]

A	**song**	**in**	**their**	**hearts**
一个	歌曲	在	他们的	心

他们心中有一首歌

- ['sekəndz; sɪ'kɒndz]

10	**SECONDS**
-	秒

10秒

[tuː; tə] [meɪk] [dɪ'lɪʃəs]

to	**make**	**delicious**
到	制作	可口的

做成美味佳肴

[hɒt] ['nɛsˌleɪz]

Hot	**Nestlé's**
热的	雀巢的

雀巢热饮

[θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] .

Three	**teaspoonfuls**	**in**	**a**	**cup**	**.**
三	茶匙	在	一个	杯子	.

一杯里放三茶匙。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] .

Add	**hot**	**water**	**and**	**stir**	**.**
添加	热的	水	和	搅拌	.

加入热水并搅拌。

['redi]

Ready
准备好

准备好

[tuː; tə] [sɜːv] [ɪn] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

to	**serve**	**in**	**10**	**seconds**	**.**
到	服务	在	-	秒	.

10 秒内即可上菜。

[ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

The	**milk**	**and**	**sugar**	**are**	**in**	**it**	**.**
这	牛奶	和	糖	是	在	它	.

里面有牛奶和糖。

['nætʃ(ə)rəli] , [ə; eɪ] [hɒt] [drɪŋk] [ɪz][ə; eɪ]['betə(r)] [wei] [tuː; tə] [stɑːt] [ðə; ði] [deɪ] .

Naturally	**,**	**a**	**HOT**	**drink**	**is**	**a**	**better**	**way**	**to**	**start**	**the**	**day**	**.**
自然	,	一个	热的	喝	是	一个	更好的	方式	到	开始	这	天	.

当然，一杯热饮才是开启美好一天的更好方式。

[ænd; ənd] ,

And	**,**
和	,

和，

[ɪn] [hɒt] ['nɛsˌleɪz] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ][ten] - ['sekənd] ['brekfəst] [drɪŋk] [ðæt] [kɒsts][nəʊ][mɔː(r)][pə(r)][kʌp]

in	**HOT**	**Nestlé's**	**you**	**have**	**a**	**ten**	**-**	**second**	**breakfast**	**drink**	**that**	**costs**	**no**	**more**	**per**	**cup**
在	热的	雀巢的	你	有	一个	十	-	第二	早餐	喝	那	成本	不	更多的	每	杯子

[ðæn; ðən]['ɔːd(ə)n(ə)ri]['kəʊkəʊ] !

than	**ordinary**	**cocoa**	**!**
比	普通的	可可	!

在雀巢热饮中，您只需十秒钟即可享用一杯早餐饮品，而且每杯的价格与普通可可粉的价格相同!

['nɛsˌleɪz] [ɛvɝ-rɛdi] ['kəʊkəʊ][ɪz] ['blendɪd] [frɒm; frəm] [tʃɔɪs] ['kəʊkəʊ][ænd; ənd][pjʊə(r)] [həʊl] [mɪlk] ,

NESTLÉ'S	**EverReady**	**COCOA**	**is**	**blended**	**from**	**choice**	**cocoa**	**and**	**pure**	**whole**	**milk**	**,**
雀巢的	随时待命	可可	是	混合	从	选择	可可	和	纯的	所有的	牛奶	,

雀巢的EverReady可可粉由精选可可和纯全脂牛奶混合而成。

['swiːtnd] [tuː; tə][dʒʌst][ðə; ði] [raɪt] [dɪ'griː] [ænd; ənd] [ɔːl'redi] [kʊkt] [fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ] .

sweetened	**to**	**just**	**the**	**right**	**degree**	**and**	**already**	**cooked**	**for**	**you**	**.**
加糖	到	只是	这	正确的	程度	和	已经	煮熟	为了	你	.

甜度恰到好处，而且已经为您烹制好了。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[nəʊ] ['mesi] [hɑːd] - [tuː; tə] - [wɒʃ] [pænz] !
No **messy** **hard** **-** **to** **-** **wash** **pans** **!**
不 凌乱的 难的 - 到 - 洗 平底锅 !

告别脏兮兮、难以清洗的锅碗瓢盆!

[nəʊ] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] “ [skɪn] ” [ɒn] [tɒp] !
No **disagreeable** **“** **skin** **”** **on** **top** **!**
不 令人不快的 “ 皮肤 ” 在 顶部 !

表面没有令人不快的“皮”!

[ɔːl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [tuː; tə] [duː; də] [ɪz] [tuː; tə] [ˌeɪ diː 'diː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
All **you** **have** **to** **do** **is** **to** **add** **hot** **water** **.**
全部 你 有 到 做 是 到 添加 热的 水 .

你只需要加入热水即可。

[raɪt] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [friː] [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['sɑːmp(ə)l] .
Write **for** **your** **free** **2** **cup** **sample** **.**
写 为了 你的 自由的 2 杯子 样本 .

来信即可免费索取2杯样品。

['piːtə(r)] [keɪlɚ] ['koʊlər] [swɪs]
PETER **CAILLER** **KOHLER** **SWISS**
彼得 凯勒 科勒 瑞士

彼得·凯勒·科勒瑞士

['tʃɔkəlɪts] ['kʌmpəni] , [ɪŋk] .
CHOCOLATES **COMPANY** **,** **INC** **.**
巧克力 公司 , 公司 .

巧克力公司

- ['hʌdsən] [striːt] , [njuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] .
60 **HUDSON** **STREET** **,** **NEW** **YORK** **,** **N** **.** **Y** **.**
- 哈德逊 街道 , 新的 约克 , N . 是 .

纽约州纽约市哈德逊街60号

- [ef] ['prɪntɪd] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
1048 **F** **Printed** **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
- F 打印 在 U . S . 一个 .

1048 F 美国印刷

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ðɪ] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks] ([ɔː(r)] [ˌʌndər'laɪnd] [tekst]) [ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _

In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**(**	**or**	**underlined**	**text**	**)**	**is**	**delimited**	**by**	=
在	这	文本	版本	仅有的	，	文本	在	斜体	（	或者	下划线	文本	）	是	分隔符	经过	_

[ˌʌndə'skɔːz] _ .

underscores	=	**.**
下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本（或带下划线的文本）用_下划线_分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神